50e Année. — N° 16. 16 Avril 1933

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Les bouillies. Préparations ; — Une cause d'échec de la greffe de Cadillac ; — Encore l'Excoriose ; — Le temps. Les insectes ; — Congrès du raisin de table 369
M. Branas. — Sur les propriétés anticryptogamiques des solutions d'alun de potasse 375
Ed. Zacharewicz. — Culture du melon 376
H. Sicard. — Observations sur une chenille de Psychide nuisible à la vigne 381
Pierre Larue. — L'escargot devant les tribunaux de la Bourgogne 383
N. — Congrès du raisin de table 387
Chemins de fer P. L. M. et Midi.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Les bouillies. Préparations

La bouillie bordelaise se prépare encore autrement dans certains pays : un peu avant l'emploi, on mélange ensemble le sulfate de cuivre en poudre et la chaux en poudre dans les proportions voulues, par exemple 2 kilos de sulfate et 1 kilog. de chaux ; et l'on verse le tout, en agitant, dans les 100 litres d'eau.

Que se passe-t-il ? Les premières réactions se passent entre particules massives, surtout de chaux ; d'où vésicules lourdes avec noyaux de chaux volumineux et non utilisables. Peu après, la solution de sulfate de cuivre devenant de plus en plus faible, la réaction se passe comme dans la bouillie inversée. Il y a donc un peu de tout dans cette bouillie, mais il y a surtout une mauvaise utilisation de la chaux employée.

***

Les bouillies au carbonate de soude se préparent aussi de plusieurs manières :

1° en versant la solution de sulfate de cuivre dans la solution de carbonate de soude (470 gr. par kilog.) ;

2° en versant le carbonate de soude dissous dans le sulfate de cuivre ;

3° en projetant la poudre de carbonate dans la solution de sulfate.

Dans la préparation *1*, les réactions se passent en milieu alcalin ; le précipité est d'abord colloïdal, à éléments très fins, dont la composition chimique va de l'hydrocarbonate de cuivre bleu au sulfate tétracuivrique.

Dans la préparation *2*, la réaction se passe en milieu acide ; le précipité est encore ici colloïdal, mais sa composition passe du sulfate trétracuivrique, etc..., obtenu en premier lieu, à l'hydrocarbonate de cuivre bleu. A neutralité achevée, ces deux bouillies se valent sensiblement. Mais M. Fonzes-Diacon considère que la bouillie à neutralité commençante étant plus riche en sulfates basiques, est la plus efficace.

La préparation *3* correspond à la préparation 2. Rien à en dire, sinon que le carbonate en poudre employé forme des grumeaux au fond de la comporte, qui se dissolvent mal, ne neutralisent pas toujours complètement le sulfate de cuivre.

Les bouillies au carbonate de soude se décomposent facilement sous l'influence de la chaleur, elles donnent un précipité vert qui n'adhère pas au feuillage, mais qui ne le brûle pas.

Elles contiennent aussi, même les neutres, du cuivre en solution à l'état de carbonate de cuivre ; c'est lui qui brûle les jeunes feuilles. Il est d'autant plus abondant que la bouillie est plus alcaline. Donc, s'en tenir à la dose de carbonate juste nécessaire pour obtenir la neutralité (1).

La bouillie bordelaise alcaline brûle, on l'a bien vu en 1932 : c'est qu'elle aussi contient du carbonate de cuivre en solution. Neutre, elle ne brûle pas. En saison sèche, les brulûres sont sensiblement nulles ; en saison humide : printemps 1932, elles sont plus graves, amenant la destruction de tout le jeune feuillage, la chute des grappes ou des fleurs. Les bouillies bourguignonnes sont encore plus caustiques.

Nous reviendrons sur les corrections et les additions qui peuvent leur être apportées.

Une cause d'échec de la greffe à la Cadillac

On nous écrit :

« Permettez-moi de soumettre à votre haute connaissance, un cas curieux, qui vient de se produire chez moi, au sujet de la greffe dite « Cadillac », greffe que j'ai faite au mois d'avril 1931.

Tout a normalement marché, sélection de la couronne, du porte-greffe, avril 1932, réussite 95 à 98 pour cent.

Mais quand, à ce mois de mars 1933, nous avons voulu déchausser pour piqueter, notre surprise a été grande de constater que la totalité ou

(1) Pour plus de détails, voir *Le Mildiou*, par M. Ravaz, chez Coulet, éditeur à Montpellier.

presque des greffons étaient dessoudés. Vous trouverez un échantillon de cette greffe, que je vous envoie par la poste.

Vous voudrez bien, M. Ravaz, après étude faite sur le sujet, me dire d'où peut provenir ce cas. Greffage Bourret sur Rupestris-Lot.

B.

spécialité des greffes Cadillac (Hérault).

La fig. 1 représentant une greffe Cadillac mal réussie, met en évidence les causes de l'insuccès des cas qui sont soumis à notre examen.

La soudure s'est réalisée des deux côtés du greffon, comme dans une greffe en fente pleine, mais seulement à son extrémité et au fond de la fente du sujet. Pas de soudure sur ses deux faces, ni sur celles du sujet. C'est donc en quelque sorte sur une ligne de peu d'épaisseur que la soudure s'est effectuée, constituant ainsi une sorte de charnière autour de laquelle le greffon peut osciller et s'écarter du sujet.

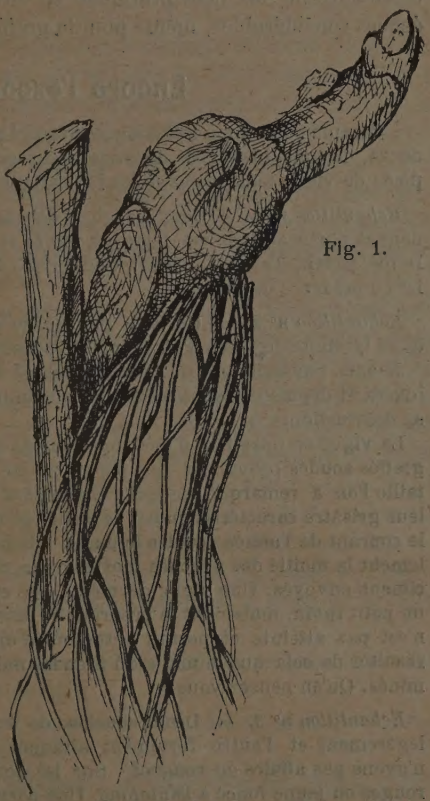


Fig. 1.

Cela n'aurait eu qu'un inconvénient : de laisser de chaque côté du greffon deux plaies latérales assez étendues, mais qui auraient fini par disparaître, si :

des racines nées en très grand nombre sur le greffon au-dessus de la soudure et prenant un grand développement, n'avaient rendu inutile pour la plante la constitution d'une forte soudure.

La greffe de Cadillac pratiquée à l'automne, en août-septembre, doit donner de bonnes soudures en temps normal. Des pluies trop abondantes à ce moment peuvent « noyer » le greffon... mais les pluies sont rares en ce moment. Un retard dans l'exécution des greffes dimi-

nue les chances de reprise. Au printemps, la greffe de Cadillac est-elle bien justifiée ?

Ces greffes doivent être, au fond, soignées comme les greffes en fente ordinaire ; il faut éviter la formation des racines sur le greffon, et si elles se forment les enlever de bonne heure, par exemple, dès que le greffon a environ 0 m. 40 de long. Sans doute ce sevrage hâtif peut diminuer le nombre des reprises *apparentes* ; mais il consolidera les greffes bien réussies. C'est une mauvaise habitude que d'attendre un an pour pratiquer ce sevrage ; il en est résulté des échecs considérables, même pour la greffe en fente ordinaire.

Encore l'excoriose

« Comme suite à ma lettre du 22 mars et pour satisfaire à votre demande du 24, je suis bien aise de vous adresser par postal à domicile quelques pieds de vigne malades avec les indications qui suivent :

Echantillon n° 1. — Deux souches de 6 ans, Alicante-Bouschet sur Lot, dont la partie aérienne de l'une est morte et la seconde fortement atteinte. Il me paraît, d'après la description qu'en fait le *Progrès*, que nous sommes ici en présence de l'excoriose.

Echantillon n° 2. — Un petit paquet de sarmente ramassés au hasard dans la vigne de 6 ans d'où provient l'échantillon n° 1.

Je suis, par mon âge, de ceux qui ont vu disparaître la vigne par le phylloxéra et depuis je n'avais remarqué aucun fléau agir aussi rapidement pour sa destruction.

La vigne en question, d'une superficie de 65 ares, a été établie avec des greffés-soudés provenant des pépinières de Montpellier. L'an passé à la taille l'on a remarqué quelques chancres à la base des sarments et la couleur grisâtre caractéristique avec quelques rares pieds morts 2-3 o/o. Dans le courant de l'année écoulée le mal a tellement progressé qu'il y a actuellement la moitié des souches mortes ou mourantes, dans le genre des spécimens envoyés. Une vigne de même âge et de même variété, séparée par un petit ravin, mais dont le propriétaire avait lui-même préparé le plant, n'est pas atteinte et portait cette année une bonne récolte. Il semblerait résulter de cela que le mal a dû prendre naissance par des greffons contaminés. Qu'en pensez-vous ?

Echantillon n° 3. — Deux souches de 4 ans, Aramon sur Lot, dont une légèrement et l'autre fortement attaquée. Je me demande si là nous n'avons pas affaire au rougeot ? Sur les souches malades, les feuilles sont rouges ou jaune foncé à l'automne. Une partie ou la totalité des sarments ne s'aoûtent pas et sont desséchés par les premières gelées. Moins générale que la précédente, cette maladie occasionne cependant la mortalité d'un grand nombre de pieds.

Dans le 1er cas, le mal me paraît si grave que les traitements préconisés seraient je crois inefficaces. Si l'on essayait un regreffage ? Mais sous notre climat, la réussite des greffes sur place étant très aléatoire, je vous demande si ce ne serait pas une nouvelle dépense, d'autant plus que la vigne se

trouvant à une altitude assez élevée, je ne vois pas avec quel plan assez précoce l'on pourrait remplacer l'Alicante.

Pour le 2e cas, si l'affection est bien le rougeot, comme je le pense, ne voyez-vous que le remplacement comme remède ?

En terminant mes déjà trop longues explications, je crois avoir constaté que ces maladies se sont déclarées un peu partout dans notre région, mais que beaucoup de vignerons ne s'en rendent pas compte, mais ils s'en apercevront bien un jour lorsque, comme dans le cas précité, le mal sera irréparable ».

C. (Aveyron).

J'ai d'abord pensé qu'il s'agissait de la maladie d'Oléron — ou des Alicantes, qui existe aussi dans le vignoble de l'Aveyron, et qui fait périr assez rapidement les souches ; et c'est pourquoi j'ai prié notre correspondant de m'envoyer, pour examen, quelques pieds malades.

C'est bien de l'Excoriose qu'il s'agit, mais qui se présente ici avec un caractère de gravité rarement rencontré jusqu'ici. Tous les coursons, fort mal attachés comme on sait, sont plus ou moins secs jusqu'à leur point d'insertion. Ils ne peuvent donner de pousses saines et le mal ira encore en s'aggravant.

Ce qu'il y a à faire ? Regreffer et remplacer le greffon par une autre variété, il faut compter avec l'aléa de la reprise, surtout dans l'Aveyron. Le plus simple et peut-être le plus sûr, c'est de décapiter les souches très malades — qui ne produiront rien — à 10 ou 15 centimètres de la soudure. Des yeux du vieux bois sortiront des pousses qui seront saines ; il y aura lieu de les préserver des coups de vents en les attachant à un piquet, car elles aussi sont très fragiles. Mais l'essentiel est de les préserver d'une contamination possible. Le meilleur moyen d'y parvenir est de maintenir leur base couverte de cuivre, les corrosifs n'étant pas utilisables ici. Donc, en enlevant au besoin les premières feuilles, barbouiller dès maintenant, et à deux ou trois reprises, la base de ces jeunes pousses.

La maladie, comme toutes les maladies cryptogamiques, n'atteint pas la même gravité chaque année.

2° Les sarments isolés sont, les uns excoriés, les autres inégalement aoûtés du fait du mildiou, etc... ;

3° L'une des deux autres souches a un sujet cannelé, grêle, caractères des vignes atteintes du rougeau. Arracher et replanter, car les sujets cannelés le restent indéfiniment. L'autre ne présente rien de semblable : sujet lisse, bien normal. Si les feuilles ont rougi, cela est vraisemblablement dû à un bras qui est venu presser contre le tronc et l'aplatir ; sa suppression supprimera du même coup le rougeau.

En Aveyron, on cultive un cépage qu'on appelle le Malpé, mais qui n'est pas le Malbec. Les viticulteurs de ce département voudraient-

ils bien me dire ce qu'ils en pensent, et s'ils ont remarqué qu'il résiste plus que d'autres au mildiou ?

Le temps. — Les insectes.

Au moment où nous écrivons ces lignes, la sécheresse est assez intense, non seulement dans le Midi, mais encore dans presque toutes les régions de la France. Aussi les céréales, les prairies laissent-elles à désirer. S'il ne pleut pas, les avoines, etc., ne donneront à peu près rien.

En Algérie, il en est autrement. Jusqu'à ces derniers jours, les pluies y ont été assez fréquentes. La température étant plutôt basse, la végétation de la vigne est en retard. On taille encore par endroits.

Le mildiou aurait même été signalé dans deux localités du département d'Alger.

Les premières chenilles bourrues avaient été très sérieusement décimées par une maladie. Celles qui sont venues ensuite sont restées bien saines et ont fait des dégâts appréciables.

Cette invasion des bourrues auraient pu être prévue ; elles passent en grande partie l'hiver sous les écorces. L'examen des écorces du pied aurait révélé leur présence et même permis leur dénombrement.

Des gelées ont fait quelques faibles dégâts dans l'Ouest, le Sud-Ouest et dans le Gard.

Congrès du Raisin de table

Comme on le verra plus loin, un Congrès du Raisin de table va se tenir prochainement à Avignon. Les questions traitées et la qualité des rapporteurs lui assureront certainement un très grand succès.

Une des plus importantes est celle de la conservation des raisins. Ne doivent-ils pas arriver sur le marché au moment où ils sont le plus rares et le plus chers ?

M. Estrade, administrateur délégué de la Société des Transports de force, qui a installé à Nissan, un frigorifique d'études pour la conservation du raisin (voir *Progrès Agricole*, t. 2, 1932), m'a fait parvenir, à la date du 4 avril, un colis de raisins conservés jusqu'à ce jour et une bouteille de moût non fermenté.

Les grains des raisins, des Terrets, étaient bien dodus, gonflés, comme s'ils venaient d'être cueillis, avec la saveur des grains de raisins frais. La réussite est donc très satisfaisante. Ce qu'il faudrait, c'est conserver frais non seulement les grains, mais le pédoncule et la rafle : ce qui a le plus de valeur dans un raisin, c'est ce qui ne se mange pas ! Il n'est pas impossible d'y parvenir.

Le moût était brillant, limpide comme du cristal, de saveur franche, très attrayant, trop attrayant même, car les femmes en feront une

grande consommation, et les hommes plus encore, mais en l'associant avec nos Piquepouls bien secs et les vins un peu verts de partout.

L'entreprise de Nissan présente un haut intérêt pour l'avenir de la culture des raisins de table.

L. Ravaz.

SUR LES PROPRIÉTÉS ANTICRYPTOGAMIQUES

DES SOLUTIONS D'ALUN DE POTASSE

L'emploi de l'alun de potasse a été préconisé au cours de la dernière campagne, d'abord sous forme de solutions aqueuses, puis très vite en mélange avec les bouillies cupriques habituelles. Sous ces deux formes, ce produit a été doté de propriétés diverses dont certaines sont pour le moins inattendues.

Deux d'entre elles méritent un examen sérieux et peuvent correspondre, dans l'esprit du viticulteur, aux deux questions suivantes :

1° Une solution aqueuse d'alun de potasse est-elle douée de propriétés anticryptogamiques, comparables à celles du sulfate de cuivre et peut-elle, en conséquence, être utilisée en quelque sorte préventivement contre le mildiou de la vigne ?

2° Une solution aqueuse d'alun de potasse est-elle, à un autre point de vue, capable de détruire à l'intérieur des tissus l'appareil végétatif du mildiou et en conséquence être utilisée en vue d'arrêter net la marche de la maladie ?

Sur le premier point la comparaison de la toxicité pour les germes du mildiou d'une solution d'alun et d'une solution de sulfate de cuivre nous éclaire tout de suite.

Les zoospores du Plasmopara viticola meurent dans une solution de sulfate de cuivre lorsque le titre atteint $\frac{0,2 \text{ à } 3}{1.000.000}$ suivant les auteurs. En opérant dans l'eau distillée, nous avons établi que la dose toxique était atteinte au-dessus de $\frac{1}{1.000.000}$.

Dans les mêmes conditions, les zoospores vivent très bien, sont très mobiles et évoluent normalement dans une solution d'alun de potasse à $\frac{1}{30.000}$. Elles sont tuées à $\frac{1}{20.000}$.

Toutes choses égales d'ailleurs, l'alun de potasse est 50 fois moins toxique que le sulfate de cuivre pour les germes du mildiou. Pour fixer les idées, on admet l'efficacité pratique, insuffisante d'ailleurs, d'une solution de sulfate de cuivre à 0.5 o/o. La même défense insuffisante exigerait une solution (hypothétique) d'alun à 25 o/o !!

On ne peut, dans ces conditions, envisager l'emploi de l'alun de potasse en solutions aqueuses dans la défense du vignoble contre le mildiou.

Il resterait peut-être la possibilité de l'employer lorsque la maladie existe, bien qu'un tel procédé de traitement ne puisse actuellement être considéré comme un progrès.

Nos essais ne laissent pas entrevoir une efficacité quelconque à ce point de vue. Des organes herbacés contaminés par le mildiou et plongés 5 minutes dans une solution d'alun de potasse à 2 %, laissés ensuite à l'air sec 24 heures et remis en milieu humide se couvrent normalement d'efflorescences. Ceci montre bien que le champignon vit à l'intérieur des tissus comme si rien n'était. Au microcospe, le mycélium est d'ailleurs normal après le traitement.

L'alun de potasse ne tue donc pas le champignon à l'intérieur des tissus, lorsqu'il est en solution aqueuse.

Les solutions simples d'alun de potasse ne peuvent donc rendre aux Viticulteurs le moindre service. En est-il de même des bouillies cupriques alunées ? C'est une toute autre question.

M. Branas,
Professeur de Viticulture
à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

CULTURE DU MELON

I. **Origine.** — Le melon croît spontanément dans l'Inde, le Beloutchistom et la Guinée.

Sa culture est ancienne, mais ne remonte pas à deux mille ans.

Il était connu des Romains.

II. **Appareil végétatif.** — Plante annuelle, rude au toucher.

Tige : Hérissée de poils raides, sarmenteuse et traînante,

Feuilles : A lobes arrondis peu distincts, parfois profondément découpées.

III. **Fleurs.** — Jaunes, monoïques ou polygames.

Calice : Tubuleux, campanulé, quinquéfide.

Corolle : En cloche, quinquépartite, adhérente par sa base au calice.

Fleurs mâles : ordinairement fasciculées. Plus petites que les fleurs femelles.

Etamines : 3 libres à filets courts, à anthères souvent courbées en forme de crochet.

Ovaire : rudimentaire.

Fleurs femelles : solidaires.

Ovaire : globuleux à trois loges.

Style : court.

Stigmates : 3 obtus.

Ovules : en nombre indéfini.

Floraison : mai à juillet.

IV. **Fruit.** — Charnu, oblong ou déprimé, cylindrique, subglobuleux, verdâtre ou jaunâtre.

Loges : confondues en une seule à la maturité.

Graines : nombreuses, obovales, comprimées, amincies sur les bords. Conservent leur faculté germinative 7 à 8 ans.

Famille : Cucurbitacées.

CULTURE

La culture du melon est très en honneur dans le département de Vaucluse. Le centre principal est le territoire de la commune de Cavaillon, puis vient celui d'Avignon, de Carpentras et d'Orange.

Elle y est entreprise mi-partie forcée et sous-châssis. On a tout intérêt d'agir ainsi pour avancer la maturité, afin d'en obtenir des prix plus élevés.

Les variétés cultivées sont : le melon Ananas d'Amérique, le melon Cantaloup Orange, le melon de Bellegarde, le melon brodé de Cavaillon, le melon tranché dit Cavaillonné, le melon de Montauban qui tend aujourd'hui a être remplacé par le melon Charentais qui fait prime sur les marchés, le melon d'hiver dit de Monteux à écorce verte très fine, à chair dorée, récolté à partir du mois de septembre. Cette variété donne des fruits très gros de forme ovale, qui se conservent pendant l'hiver mis simplement sur de la paille dans des appartements aérés.

CULTURE SOUS CHASSIS

Pour cette culture, le semis est fait sur couche, vers la fin du mois de février, en distançant en tous sens les graines de 0 m. 10, de manière à pouvoir enlever les plantes pour le repiquage avec une motte de terre. On a soin de mettre plusieurs graines dans le même trou pour éviter les manquants, et on place les châssis. On repique en mars sur une nouvelle couche à une distance de 0 m. 10 à 0 m. 15 en tous sens, afin de pouvoir encore enlever la plante avec la motte pour le deuxième repiquage.

Soins à donner au semis. — Les soins à donner au semis consistent à aérer les plantes pendant la journée, à couvrir les chassis de paillassons ou de paille maintenus par une bande de toile pendant la nuit, et à donner des arrosages.

Repiquage. — On repique les plantes durant le courant du mois d'avril, sur couche dont la terre est simplement préparée par un labour et enrichie avec du tourteau ou du fumier de ferme associé avec du nitrate de potasse, du superphosphate de chaux et du plâtre ; les plantes sont mises à une distance de 0 m. 70 à 0 m. 75 et sur deux rangs distants de un mètre.

On dispose des ados tout le long de la couche en avant et en arrière qui supporteront les châssis. Au milieu de la couche et parallèlement aux ados, on creuse une rigole pour permettre les arrosages.

Soins d'entretien. — Les soins d'entretien à donner pendant la végétation sont les suivants :

Quant les plantes ont poussé leur cinquième feuille, on pince au-dessous de la quatrième de manière à faire développer les bourgeons déjà bien distincts se trouvant aux aisselles des deux premiers, en ayant soin pour cela d'enlever les bourgeons des deux autres feuilles sans les endommager. Ces dernières sont laissées pour servir simplement de tire sève tout en protégeant les bourgeons au-dessous du contact du soleil. Le pincement doit être fait avec un instrument tranchant et non avec les doigts, afin d'éviter la pourriture. Il peut arriver en effet que la coupe n'étant pas nette la blessure devienne le siège d'une maladie spéciale dite chancre, qui peut entraîner la perte de la plante en désorganisant les tissus.

Après ce premier pincement on laisse pousser librement les deux bourgeons que l'on a conservé aux aisselles des feuilles, et qui vont constituer les deux branches de la plante.

Dès que ces deux branches ont développé huit à dix feuilles, elles sont pincées à leur tour au-dessus de la huitième feuille, afin de faire développer les branches latérales qui donnent les fruits. C'est, en effet, sur ces branches qu'apparaissent les fleurs. Or, la floraison étant monoïque, il faut bien

se garder d'enlever les fleurs mâles comme le font quelques jardiniers, donnant comme raison qu'elles ne produisent aucun fruit et elles épuisent la plante. Il ne doit pas en être ainsi, ces fleurs étant indispensables pour la fécondation des fleurs femelles qui s'épanouissent quelques jours après. Quand, sur chacune d'elles, deux fruits se sont montrés, on pince au-dessus du dernier ; on en laisse ainsi une certaine quantité sur chaque pied, de façon à pouvoir arriver toujours à leur faire produire, pendant la durée de la végétation de la plante, cinq à six melons qui font l'objet de cueillettes successives.

Les arrosages sont faits avec modération, afin d'éviter la pourriture. Le melon est une plante qui aime le grand air et la lumière ; aussi est-il nécessaire de soulever le châssis pour aérer les couches, à moins pourtant que le temps ne soit humide, et de les abaisser avant la disparition du soleil : on les recouvre pour la nuit de paillassons.

Quelques maraîchers enlèvent au mois de juin les châssis et les ados et dirigent les deux branches des plantes sur l'emplacement qu'occupaient ces derniers afin de laisser libre la rigole d'arrosage. D'autres, ou contraire, les laissent subsister pendant tout le temps, procédé que nous conseillons si l'on veut activer la maturité. On a soin alors d'élever les châssis à 0 m. 50 au-dessus du sol, sur des bancs, de manière à pouvoir continuer les pincements et faire la récolte, et à permettre aux plantes d'être constamment aérées, tout en étant préservées des pluies et des brouillards

Avec cette dernière manière de faire on commence à récolter le melon cantaloup orange vers le milieu de juin, tandis que ceux obtenus en pleine terre ne sont récoltés qu'en fin juillet.

CULTURE MI-PARTIE FORCÉE

Cette culture est pratiquée surtout dans les communes de Cavaillon et d'Avignon, pour cela on prépare le terrain en janvier, au plus tard, par un labour de défoncement et une bonne fumure. S'il n'est pas à l'abri des vents du Nord on construit des abris artificiels en roseaux de dix en dix mètres et dans l'espacement on y place 4 rangées de plantes avec leur motte de terre venues sous-châssis ou bien si on en est dépourvu on y sème des graines en ayant soin de semer la première rangée à 1 mètre au sud de la haie, de manière que la 4me rangée laisse au Nord de l'abri qui suit deux mètres de libre. Ces deux mètres de terrain sont utilisés pour la culture des pommes de terre, des haricots ou des betteraves et servent en même temps de passage pour faire la cueillette des melons.

Les semis commencent le 20 mars, après avoir eu soin de tenir les graines dans un linge humide et dans un endroit chauffé pour en activer la germination, on les place à une distance de 0 m. 90 l'une de l'autre contre des ados dirigés de l'est à l'ouest, formés par la charrue qui, laissant le sillon ouvert, permettra de donner des arrosages. Une fois les plantes sorties, on se trouve bien de les recouvrir avec des paillassons ou des vitrages.

Quand les plantes ont émis leur cinquième feuille on effectue le pincement comme nous l'avons indiqué pour les plantes cultivées sous-châssis, il en sera de même lorsque les plantes auront leurs branches latérales de dix à douze feuilles.

Des sarclages, des binages et des arrosages sont donnés aux plantes lorsque le besoin s'en fait sentir. On y apporte en outre du fumiers et des engrais chimiques au fur et à mesure que les branches s'allongent

Dans nos divers essais sur les engrais chimiques appliqués à cette culture, les formules qui nous ont donné les meilleurs résultats sont celles composées de :

Fumier de ferme	30.000	kilos	à l'hectare
Nitrate de soude	300	—	—
Sulfate de potasse	200	—	—
Superphosphate de chaux	600	—	—
Plâtre	500	—	—

Si on n'a pas du fumier à sa disposition on peut remplacer cette formule par la suivante :

Nitrate de potasse	500	kilos	à l'hectare
Superphosphate de chaux	1.500	—	—
Plâtre	500	—	—

Ces engrais sont placés dans la rigole d'arrosage, et comme on la recouvre de terre au moyen de la charrue, on se trouve avoir de nouveau un sillon ouvert qui servira d'abord à l'arrosage, puis à recevoir de l'engrais, on fait ainsi plusieurs raies, par conséquent quatre fumures successives jusqu'au moment de la récolte.

On peut également avant le repiquage ou le semis répandre l'engrais en couverture et l'enterrer par un labour, ce qui évite de la main-d'œuvre.

Durant la végétation on assujettit les branches des plantes au sol en plaçant de distance en distance une motte de terre sur des feuilles ou bien en entourant leurs ramifications de loin en loin, afin d'éviter leur déplacement par le vent.

Quand la culture a été bien conduite la cueillette commence le 20 juillet au plus tard. La maturité des melons se reconnaît à leur couleur qui pâlit un peu, mais se révèle surtout par l'odeur qui s'en dégage enfin la queue présente peu de fixité.

Toutefois, on ne doit pas attendre que l'odeur s'accentue trop, car alors ils perdraient rapidement leurs qualités.

Insectes et maladies. — Au début de leur végétation les plantes peuvent être détruites par la courtilière ou taupe grillon.

Un grand nombre de procédés ont été mis en avant pour détuire cet insecte : Pièges, mise dans les galeries de pétrole, d'huile à brûler, piqûres de sulfure de carbone, sulfocarbonate de potassium dans l'eau d'arrosage, procédés qui agissent, mais qui sont plus ou moins faciles à employer, tout en étant onéreux. Ils peuvent être remplacés par un procédé mis en pratique en Italie par le professeur Malenotti, et qui consiste à faire emploi du phosphure de zinc en mélange avec des déchets de riz ou de maïs concassé de qualité inférieure.

Le professeur Malenotti conseille la formule suivante :

	Déchets de riz	20 kilos
(1)	Phosphure de zinc	1 kilo
	Eau (quantité exacte)	5 litres

Pour préparer ce mélange, on prend du riz ou, à défaut, du maïs concassé (le riz est préférable), que l'on met à tremper plusieurs heures dans l'eau

(1) On peut remplacer le phosphure de zinc par le fluosilicate de baryum.

froide pour ramollir les grains sans qu'ils forment pâte. Puis, étant humides, les saupoudrer avec le phosphure de zinc de manière à les praliner entièrement par un bon mélange.

Pour opérer le mélange, comme le phosphure de zinc est une substance vénéneuse, si on a des écorchures ou des blessures aux mains, mettre des gants. Ne pas trop respirer non plus la poudre ni l'odeur aliacée se dégageant du mélange.

Ce mélange obtenu doit être employé des premiers jours de juin à fin juillet. Pour cela on le sème sur le terrain frais et non sec. S'il est sec, il faut l'arroser le matin et mettre le mélange le soir à la tombée de la nuit. On peut encore, pour inviter les courtilières à sortir, ameublir la surface du terrain, mais l'essentiel, c'est que le terrain soit très frais avant l'épandage du riz. Il en faut 30 à 35 kilos par hectare pour deux épandages faits à quinze jours d'intervalle.

Ce mélange peut également être employé pour la culture sous-châssis qui aurait également à souffrir de cet insecte.

Nous avons eu l'occasion de faire appliquer ce procédé à plusieurs agriculteurs et tous ont reconnu sa complète efficacité.

Nous ne devons pas passer sous-silence que, par prudence, il faut éviter que les volailles, chats, chiens, etc., n'aillent pas sur le terrain aussitôt que le mélange empoisonné a été répandu.

Pucerons. — On peut faire usage des traitements ainsi composés :

1re Formule :

Savon noir	2 kilos
Nicotine pure	1 litre
Alcool à brûler	1 litre
Eau	100 litres

2me Formule :

Savon noir	2 kilos
Pétrole	1 litre
Alcool à brûler	1 litre
Eau	100 litres

Faire dissoudre le savon dans 15 à 20 litres d'eau bouillante et lorsque la dissolution est tiède y verser lentement le pétrole, de manière à obtenir une crème par l'agitation, puis y verser l'alcool et une quantité d'eau pour faire 100 litres.

On peut également faire cas du savon pyrèthre à la dose de 1 kilo dans 10 litres d'eau.

Les traitements doivent commencer aussitôt l'apparition des pucerons, dès le matin avec le pulvérisateur. Ces derniers ne peuvent être détruits que s'il sont touchés par le liquide. Faire deux traitements à huit jours d'intervalle.

Acarien. — Un acarien (acarus encumeris) qui vit au-dessous de la feuille peut en amener le dessèchement en vivant au détriment de la chlorophylle, matière verte des cellules des feuilles. On s'en débarrasse avec le traitement suivant :

Chaux en poudre	96 kilos
Poudre de pyrèthre	4 —

Appliquer le mélange avec un soufflet ou la hotte à soufrer, de bon matin.

Oïdium du melon. — Les feuilles sont attaquées par l'*Erysiphe macularis*. Cet oïdium se trouve aussi sur des plantes appartenant à d'autres familles comme les composées, les rosacées, etc.

Le soufre étant néfaste à la plante (nous avons vu des melonnières complètement détruites par l'emploi du soufre) on le remplace par le polysulfure de potassium à la dose de 300 grammes par hectolitre d'eau. On peut également employer le permenganate de potasse à la dose 100 grammes par hectolitre d'eau.

Mildiou du melon. — *Peronospora cubensis.* — Il forme sur les feuilles de petites touffes blanches de filaments conidiophores fourchus dont les dernières ramifications sont droites, avec conidies oblongues obtuses.

Les traitements doivent être faits préventivement. En temps normal au nombre de trois, le premier en mai, le deuxième en juin et le troisième en juillet en ayant soin de faire un poudrage entre chaque traitement liquide.

Nos expériences nous autorisent à conseiller la formule suivante :

Sulfate de cuivre, en temps normal	1 kilo
Poudre saponaphte	1 kilo
Eau	100 litres

Si le temps est pluvieux, favorable à la maladie, mettre 1 k. 500 de chaque matière par hectolitre d'eau.

Cette bouillie ne tache pas les fruits et est très adhérente et mouillante

La formule pour les poudrages est la suivante :

Chaux en poudre	75 kilos
Sulfostéatite à 20 o/o sulfate de cuivre.....	25 kilos

Ce mélange sera répandu de bon matin avec le soufflet ou la hotte à soufrer.

Ed. Zacharewicz,
Directeur honoraire des services agricoles
du Vaucluse.

OBSERVATIONS
SUR UNE
CHENILLE DE PSYCHIDE NUISIBLE A LA VIGNE [1]

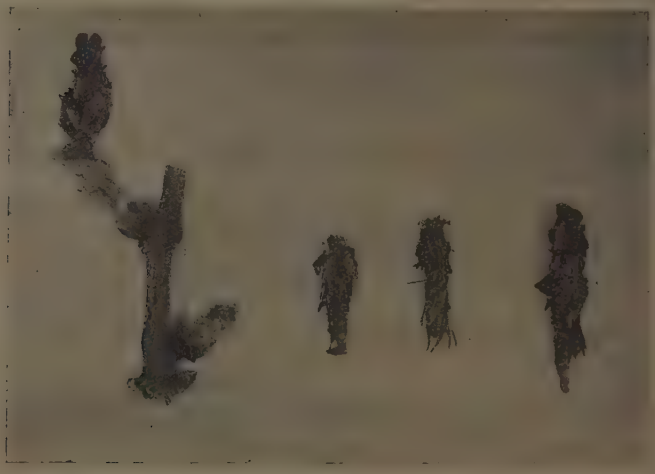
Parmi les larves de Lépidoptères, les chenilles de la famille des Psychides présentent la curieuse particularité de vivre dans un fourreau soyeux garni lui-même extérieurement de débris principalement végétaux. La disposition de ces détritus et leur nature varient suivant les espèces et permettent de distinguer certaines d'entre elles. Dans notre région, les agriculteurs ont maintes fois remarqué dans leurs champs ou leurs vieilles luzernières, les chenilles de la grande Psyché des prairies dont le corps apparait enveloppé de morceaux de paille, imbriqués en capuchon et divergents comme sur un épi.

Cet aspect singulier a fait donner par nos paysans à ces insectes, le nom d'*empaillés*. La grande Psyché (*Pachytelia unicolor* Hufn. synonyme de

(1) Note communiquée à la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, le 3 avril 1933.

graminella Schiff.), se nourrit en effet le plus souvent de graminées, mais elle est assez polyphage pour attaquer de temps à autre les tendres pousses de la vigne. Sur cette culture, Kehrig a signalé ses dégâts en Gironde, Bender en Beaujolais, Faës en Suisse, etc... V. Mayet, sous le titre d'ampélophage accidentel, a publié en 1907, dans le *Progrès Agricole*, quelques renseignements sur cet insecte, à la suite d'invasions constatées dans les vignes de l'Aude, de la Drôme et de la Côte-d'Or.

Au mois de mars dernier, grâce à la vigilance et à l'amabilité de notre collègue M. de Chattelard, il m'a été possible d'étudier cette espèce sur des vignes de la vallée de l'Hérault. De certains autres points de la région, quelques plaintes me sont également parvenues qui se rapportent aussi aux dégâts de cette même chenille.



1 2 3 4

(1) Chenille de la Grande Psyché creusant sous son fourreau la pointe terminale d'un bourgeon

(2, 3, 4.) Fourreaux de la Grande Psyché

Lorsque *Pachytelia unicolor* passe sur la vigne, la gaine protectrice de la chenille ne se compose plus de fétus de paille ; elle est formée de morceaux d'écorce de souche ou de feuilles mortes, découpés en petites lanières, et de quelques brindilles d'herbes sèches, disposées différemment suivant le sexe. La chenille se confond ainsi parfaitement avec son support tout au moins, lorsqu'elle se trouve sur le tronc ou les bras de la souche. Sa tête et ses trois segments thoraciques, rétractiles, sont cornés et couverts de rares poils isolés ; leur couleur est brun de poix avec quelques dessins jaune pâle. Le reste du corps, toujours caché par la gaine, est glabre, mou et de couleur grisâtre. Les pattes écailleuses (thoraciques) sont robustes, elles servent à transporter l'insecte et sa demeure ; les pattes membraneuses (abdominales) sont au contraire peu développées.

Les chenilles nées en été hivernent contre les troncs, les murs, les rochers ; elles achèvent leur croissance au premier printemps. Pour leur métamorphose, leur tube soyeux constitue un cocon déjà formé ; l'orifice antérieur est simplement bouché avec de la soie, qui attache en même temps le fourreau aux écorces de la souche. Cette année, dès la fin du mois de mars, quelques chenilles étaient déjà fixées pour effectuer leur nymphose.

Au moment de l'éclosion en mai-juin, la chrysalide mâle sortira de son fourreau et se transformera en un papillon de couleur unitorme gris foncé. La chrysalide femelle restera dans son sac ; elle donnera une femelle aptère qui peut se reproduire par parthénogenèse.

D'après mes observations de ce printemps, la chenille commence à attaquer la vigne dès le départ de la végétation. Avec quelques fils de soie, elle maintient l'orifice antérieur de sa gaine sur le bourgeon et ainsi implantée, pratique un trou circulaire, dans lequel elle engage sa tête et ses pattes écailleuses, creusant la pousse naissante jusqu'au cœur, mais souvent sans la transpercer; elle se porte ensuite sur un autre courson pour recommencer ses dégâts. Ainsi de proche en proche, il peut arriver que la presque totalité des yeux d'une souche sont perforés et détruits. Le mal est donc grave pour des bourgeons encore dans la bourre et de la grosseur d'un pois chiche. Plus tard, les chenilles qui n'ont pas terminé leur évolution, se comportent différemment ; elles se traînent avec leurs pattes sur les pampres et mangent à découvert les feuilles qui s'entr'ouvrent ; le dommage est alors bien moindre.

Ces attaques sont heureusement fort rares et très localisées ; si elles s'étendaient dans le temps et dans l'espace, l'invasion serait efficacement combattue à l'aide de pulvérisations arsenicales. Contre une espèce voisine, la petite Psyché (Acanthopsyché atra) dont la chenille se déplace en bande, détruisant l'herbe des prairies sur d'assez grandes surfaces des appâts de son mélassé, additionné d'acide arsénieux ont donné des résultats satisfaisants.

H. Sicard.

L'ESCARGOT DEVANT LES TRIBUNAUX

DE LA BOURGOGNE

Pour le cas où vous ignoreriez ce qu'est un escargot, il vous sera facile de consulter un ouvrage de zoologie. Vous y trouverez : mollusque gastéropode pulmoné stylommatophore noctambule, ce qu'un étudiant ayant fait du grec traduirait librement : animal mou qui s'époumonne à marcher sur le ventre (il y a de quoi !) en portant les yeux au bout de son stylo pour éclairer sa ronde de nuit (code de la route).

Nous allons conduire ce mollusque devant les prétoires de Bourgogne.

Quand l'automne répand sur la verte charmille,
Ses taches de rousseur, au pays Bourguignon,
On voit errer sur l'herbe, orné de sa coquille
Le petit escargot, ce gentil compagnon.
C'est l'ami de la vigne, aussi sous la cépée,
La corne droite et l'œil prêt aux événements,
Il va .. laissant en route une trace nacrée
Sur la pierre ou la feuille ou le bois des sarments.

De l'avis d'Henri Chanot, poète et cuisinier, l'escargot est donc un ami de l'homme et un ami de la vigne. Peut-être les Languedociens en jugent autrement en plaine. Mais les montagnes de St-Guilhem-le-Désert s'illuminent le jeudi saint de rampes originales dont les petits verres ne sont autres que les coquilles des escargots qu'on a consommé dans l'année. L'huile provient de l'olive locale, ou, du moins, en provenait avant que toute l'olive n'y soit réservée à la saumure en vert.

Interdiction de ramassage

« Sa chair grise en Bourgogne est un mets réputé » tellement réputé qu'à diverses reprises il a été projeté d'interdire la chasse aux escargots. La question fut portée vers 1910 devant le Conseil général de l'Yonne et en 1932 devant celui de la Côte-d'Or. Le rapporteur du canton de Genlis y était particulièrement qualifié par sa profession de docteur-vétérinaire. Mais sa conclusion est un peu floue :

« Votre Commission de l'agriculture vous propose le renvoi de cette affaire à l'administration, pour étude et avis, en indiquant que l'escargot est un gastéropode, donc ni gibier ni poisson. Il sera difficile, sinon impossible à M. le Préfet d'introduire un règlement de la quête des escargots dans un arrêté de chasse ou de pêche. Un point paraît acquis : l'escargot ne pourra jamais être classé dans la catégorie des animaux visés par l'arrêté de 1906 réglementant la chasse à courre ! »

Jamais pour excès de vitesse,
Il n'aura de contravention.
Il marche avec délicatesse
Sans gêner la circulation.
Quand on lui parle kilomètres
Comme un tire-bouchon il se tord.
C'est par cinquante centimètres
A l'heure qu'il bat son record.
V'la l'escargot
Petit nabot
Sans fatiguer son pneumatique
Aux bons agents il fait la nique
V'là l'escargot.

La chanson de l'icaunais Langet confirme la déclaration du côte-dorien vétérinaire.

Avant cela, le Maire de Tronchoy, près Tonnerre, avait pris le 7 juin 1886 l'arrêté suivant :

« Vu la loi (municipale) du 5 avril 1884, article 91 ;

« Considérant que des délits sont commis sans cesse par les individus qui ramassent des escargots sur le territoire de la commune.

Arrête :

Article 1er. — Il est expressément interdit de ramasser des escargots sur le finage de Tronchoy sans le consentement des propriétaires.

Art. 2. — Le garde champêtre est chargé de l'exécution du présent arrêté. Il dressera des procès-verbaux contre les délinquants ».

Le 25 octobre 1932, M. Hoteplen, devenu le sieur Hoteplen par procès-verbal du garde-champêtre, était poursuivi devant le Tribunal de simple police du canton de Fléguy pour avoir été rencontré ramassant des escargots dans un champ de luzerne (Medicago sativa).

Mais il ne se laissa pas faire. Il invoqua l'illégalité de l'arrêté municipal.

Aucune disposition légale n'autorise les maires à interdire la chasse de ce qui n'est pas un gibier.

Le Juge de paix lui a donné raison.

« Attendu que les maires puisent leurs pouvoirs de police dans les articles 91, 92, 94 et 97 de la loi du 5 avril 1884; que spécialement l'article 91 charge le Maire de la police municipale et de la police rurale, et que l'article 94: 1° donne pouvoir au maire de prendre des arrêtés à l'effet d'ordonner les mesures locales sur les objets confiés par les lois à sa vigilance et à son autorité ;

« Attendu qu'il convient de rechercher si la mesure édictée par l'arrêté municipal du 7 juin 1886, qui est une mesure rentrant dans le cadre de la police rurale (Art. 91) rentre également dans la catégorie prévue par le paragraphe 1er de l'article 94.

« Attendu que le livre I, titre VI du code rural vise les bestiaux, les chèvres, les animaux de basse-cour, les abeilles et les vers à soie ;

« Que le livre troisième du même texte intitulé: De la police rurale » a trait notamment à la protection des animaux domestiques (chapitre III), à la police rurale concernant les récoltes (chapitre IV) ;

« Que le décret du 28 septembre 1791, titre II, édicte une série de mesures concernant les dégâts commis par les bestiaux de toutes espèces laissés à l'abandon ainsi que par les volailles;

« Attendu que dans aucun des textes sus-énoncés, les escargots ne sont visés; qu'on ne saurait non plus considérer ces gastéropodes comme un gibier ;

« Attendu que la rédaction du préambule de l'arrêté municipal du 7 juin 1886 indique notamment qu'il a pour but de réprimer les délits qui sont commis sans cesse par les individus qui ramassent les escargots, *mais non le ramassage lui-même.*

« Que le procès-verbal dressé par le garde-champêtre de Tronchoy ne vise que le ramassage,

« Attendu qu'il existe dans le code pénal des textes spéciaux destinés à punir le passage des hommes sur le terrain d'autrui (articles 471-13 et 475-9).

En conséquence, « l'arrêté du Maire de Tronchoy est illégal parce que pris en dehors des attributions qui lui sont accordées par les lois en vigueur ».

En attendant que le législateur vise l'escargot en personne, on ne peut donc interdire que la circulation. Mais comme on tolère aux chasseurs et à tout le monde le droit de traverser les champs, c'est pratiquement impossible.

Dans certaines communes, on publie chaque année l'avis suivant: « *Le ramassage des escargots est interdit à toute personne étrangère à la commune* ».

Nous ne pensons pas que ce soit valable.

Dans d'autres, le Maire interdit le ramassage sur les propriétés communales et obtient les signatures de la majorité des propriétaires pour l'interdire sur leurs parcelles, toujours aux « personnes étrangères à la commune ». Cette assimilation au droit de chasse manque de base.

La seule chose possible est de verbaliser contre les personnes pénétrant sur les terrains « préparés et ensemencés » par application de l'article 471, paragraphe 13 du Code pénal. Le garde ne devra pas distinguer les délinquants suivant leur résidence. Mais le « ramasseur » local pourra se faire délivrer une autorisation écrite par le propriétaire du champ où il aura été surpris. Voilà qui est bien compliqué.

Il faut donc une loi pour la protection de l'escargot... au moins en Bourgogne.

DIVERS

La juridiction d'exception sur les loyers ne s'applique pas à notre mollusque qui fait suivre sa toiture, comme dit Francis Langet :

Type du bon propriétaire.
L'escargot n'a pas de portier,
Il est son propre locataire
Sa maison n'a pas d'escalier.
Si quelque voisin le tracasse,
Pour éviter la discussion,
Il change sa maison de place.
C'est l'idéal en construction.

Et Charles Monselet :

Je t'estime et je t'aime, escorgot de Bourgogne
Pour ta sage lenteur et ce goût du foyer.

APPELLATION D'ORIGINE

Mais je bénis surtout Marion, dont la besogne
Autour de ton corps gris consiste à marier
Si bien le beurre et l'ail en un fumet princier,
Que la truffe en pâlit au fond de la Dordogne.

C'est en effet cette destinée d'un repas fin arrosé de vin de Chablis qui pousse les populations « étrangères à la commune » à piétiner les vignes et les champs défendus par d'insuffisantes lois.

Leur renommée est telle qu'on en vend de tout préparés sous le nom d'Escargots de Bourgogne.

Appellation d'origine ? Nenni, et vous allez le constater devant le prétoire de Joigny en son audience correctionnelle du 26 octobre 1932.

« Attendu que la loi du 1er août 1905 réprime toutes les tromperies qui portent sur les qualités mêmes que doit avoir la marchandise mise en vente d'après les offres du vendeur et dans la pensée de l'acheteur, sans lesquelles les parties n'auraient pas contracté ; que dès lors, le rôle du juge au cas de l'espèce, consiste uniquement, après s'être dégagé de toute autre considération, à rechercher en fait si la dénomination « Bourgogne extra » appliquée à des escargots qui, *bien que de Bourgogne*, sont préparés à la margarine (et non au beurre) constitue la tromperie prévue par le texte de la loi dont s'agit, c'est-à-dire si cette appellation est de nature à faire naître, dans l'esprit de l'acheteur, la pensée que le produit a lui offert a fait l'objet d une préparation particulièrement soignée, à l'aide spécialement de beurre pur, à l'exclusion de toute graisse...

« Attendu qu'il existe les meilleures raisons de considérer que, même à Paris, le consommateur qui achète des escargots de Bourgogne... est convaincu que ces escargots sont preparés au beurre et non à la margarine, et qu'il ne les achèterait pas s'il les savait préparés à l'aide de cette dernière substance.

Attendu en effet que l'escargot de Bourgogne est incontestablement un aliment très fin et très recherché, dont le prix est relativement fort élevé ; que les amateurs qui l'achètent préparé sont fondés à croire que la préparation aura été faite d'une manière digne en tous points de ce mets excellent ».

Après s'être ainsi léché les babines, le Tribunal a condamné à l'amende

l'expéditeur d'escargots, suivant du reste la jurisprudence inaugurée croyons-nous le 8 juin 1929 par le Tribunal correctionnel de Dijon.

Il en résulte qu'un escargot de Bourgogne cesse d'être de Bourgogne quand il est préparé sans beurre et qu'un escargot slave, italien ou allemand devient escargot de Bourgogne quand il est préparé au beurre.

La notion d'appellation est tout à fait différente en cuisine de ce qu'elle est en viticulture !

Il semble qu'on pourrait éviter les confusions en réservant le nom de la Province aux produits de la Province et ne permettant en cuisine non originelle que des qualificatifs.

Ainsi le terme escargot de Bourgogne serait réservé aux escargots crus nés en Bourgogne où, paraît-il, ils acquièrent un bouquet spécial et aux escargots nés cuits au beurre.

Pour les exogènes cuits au beurre, on dirait : escargots à la bourguignonne. De même que le terme tripes de Caen est réservable aux produits de la ville, les autres s'intitulant « tripes à la mode de Caen ».

Il résulte en somme de tout ceci que le législateur pourrait songer au Code de l'Escargot.

En attendant, continuons à aimer, avec Henri Chanot, ce menu-bétail bourguignon :

Nature, ô toi qui mets de l'art en toutes choses :
De la vie aux rochers, au bois mort des fagots,
Fais que je ne vois pas de prés sans fleurs écloses,
De forêts sans chansons, de papillons sans roses,
De vigne sans raisins et sans ses escargots.

Gurgy-sur-Yonne, Mars 1933

Pierre LARUE,
Avocat, Ingénieur agronome

CONGRÈS DU RAISIN DE TABLE

La Fédération Nationale des Producteurs de raisins de table, organise un Congrès national du raisin de table, qui se tiendra à Avignon, les 6 et 7 mai 1933, à l'occasion de la Foire de Printemps.

Huit rapports seront présentés au cours du Congrès :

La production du raisin de table en France et à l'Etranger, par M. Léon Douarche, directeur de l'Office international du vin.

Les exportations françaises et étrangères du raisin de table, par M. Maurice Peloux, président de la Fédération nationale des Producteurs de raisins de table, président de la Fédération du Sud-Est et du syndicat de défense viticole du Thor (Vaucluse).

Raisins de luxe et raisins de serre, par M. Salomon, maire de Thomery (Seine-et Marne), président du Syndicat central des primeuristes français.

La protection du raisin de table français, par M. Paul Daizac, conseiller technique de la Fédération Nationale des Producteurs de raisins de table.

Comment faciliter l'écoulement de la production du raisin de table en France, par M. J. Salzmann, maire de Kaysersberg (Haut-Rhin), vice-président de l'Association des viticulteurs d'Alsace, et M. F. Lignac, secrétaire général de la Fédération des Producteurs de fruits du Lot et-Garonne.

Conservation du raisin frais et du jus de raisin, par M. Maurice Chassant, professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, secrétaire général du Syndicat régional des Producteurs de raisins de table de l'Hérault.

La standardisation du raisin de table et des emballages, par M. Louis Gardes, secrétaire général du Comité de la Semaine du Chasselas de Moissac.

Raisins de table et répression des fraudes, par M. Jacques Lugan, président du Syndicat professionnel agricole et viticole d'Arles (B.-du-Rh.).

Pour tous renseignements, écrire ou s'adresser au Secrétariat du Congrès du Raisin de Table, Hôtel-de-Ville, Avignon, ou au Secrétariat général de la Fédération nationale des Producteurs de raisins de table, 81 *bis*, rue Joseph-Vernet, Avignon (Vaucluse).

Ensuite vœux, banquet. — Réduction de 50 o/o pour les grands réseaux.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Pour vos voyages au Maroc passez par Marseille

Le Maroc vous tente? Vous pouvez vous y rendre rapidement et commodément en passant par Marseille.

De nombreux trains rapides et express, offrant toutes catégories de places assises ou couchées, convergent, en effet, des principaux centres de la France et de l'étranger vers le grand port méditerranéen. Les luxueux navires de la Cie Paquet (tel le « Maréchal Lyautey » et le « Nicolas Paquet » de 10 500 tonnes), en partent tous les samedis à 11 heures pour Tanger et Casablanca qu'ils aiteignent, respectivement, le lundi vers midi et le mardi matin.

Les principales gares P.-L.-M et les Agences de la Compagnie de Navigation Paquet délivrent pour Tanger et Casablanca des billets simples valables 15 jours et des billets d'aller et retour valables 30 ou 90 jours, donnant droit à l'enregistrement direct des bagages. Vous pouvez obtenir aussi dans les principales gares P.-L.-M. et dans les Agences de la Cie Paquet les billets qui vous sont nécessaires pour les trajets à effectuer sur les Chemins de fer marocains; l'enregistrement de vos bagages a lieu, dans ce cas, pour votre destination définitive au Maroc.

Pour de plus amples indications, veuillez vous renseigner auprès de votre gare.

CHEMINS DE FER DU MIDI

La Compagnie du Midi, qui avait organisé dans un nombre important de villes et localités traversées par son réseau des services d'enlèvement des marchandises à domicile, informe le public que ce service vient d'être étendu depuis le 20 mars à toutes les villes ou localités où fonctionne déjà un service de livraison à domicile et à tous les envois G. V. et P. V. aussi bien en port payé qu'en port dû.

Ces services réalisent par leur conjugaison avec les Chemins de fer, la formule si justement appréciée du public, du transport de domicile à domicile. Aucun dérangement pour l'expéditeur : il lui suffit d'écrire ou de téléphoner au Chef de gare et une voiture passe prendre les marchandises à domicile.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS — **Bercy et Entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Pas de changements, ou bien peu, dans les prix pratiqués de gros à gros dans les Entrepôts parisiens, où les affaires de cette espèce restent de peu d'importance.

Quant à la vente aux détaillants, elle continue à ne se faire que par d'assez petites quantités à la fois. Ces derniers paraissent recevoir pas mal de marchandises directement du dehors, ce qui réduit leurs achats sur place.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1932	Cours du 3 avril	Cours du 10 avril
	—	—	—
8°.....	Aramon, 8,75 à 9 fr. 25	6°5 à 8°, 55 à 95 fr.	6°5 à 8°, 55 à 95 fr.
8 à 9°.....	Montagne, 9,00 à 9 f.50	7°5 à 8°, 90 à 105 fr.	7°5 à 8°, 90 à 105 fr.
9 à 10°.....	Costières, 9,50 à	8 à 9°, 120 à 130 fr.	8 à 9°, 120 à 130 fr.
11°.....	10 fr. 50 le degré	9 à 11°, 135 à 175 fr.	9 à 10°, 135 à 175 fr.
11 à 12°.....		Blanc, 105 à 160 fr.	Blanc, 100 à 160 fr.
Rosé, paillet, gris ..			
Blanc Bourret.....			

— *La Fédération des caves coopératives du Gard*, porte à la connaissance des viticulteurs les ventes effectuées au cours de la semaine du 3 au 9 avril 1933.

Cave coopérative de Joncquères-Saint-Vincent, 5 avril, 200 hectos, vin rouge 8°1 malligand, enlèvement huitaine à 95 francs l'hecto.

Une offre de 2.000 hectos à 95 francs n'a pu être couverte faute de vendeurs.

Cave coopérative de Montpezat : 350 hectos, vin rouge, 8°1 supérieur, à 110 francs, enlèvement immédiat ; augmentation de 10 francs sur la semaine écoulée.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1932	Cours du 4 avril	Cours du 11 avril
	—	—	—
8°.....	8 à 10°, 73 à 76 fr.	Vins rouges, récolte	Vins rouges, récolte
9°.....	9 à 11°, 80 à 85 fr.	1932 : 6°5 à 7°5, 55 à 75	1932 : 6°5 à 7°5, 55 à 75
10°.....	Blanc de blanc	francs l'hecto	francs l'hecto
11°.....	10 fr. le degré	7°5 à 8°5, 85 à 112 fr.	7°5 à 8°5 85 à 112 fr.
Rosé.....		l'hecto	l'hecto
Blanc de blanc.....			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins : Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Alcools. — Situation sans changement.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — Marché de Béziers. — Cote officielle des vins.

	Cours 1932 le degré de	31 mars 1933	7 avril 1933
	—	—	—
Rouges			
Plaine 7° à 8°.....		70 à 105	70 à 105
Coteaux 9°5 à 11°5..	9,00 à 10 fr. 00	110 à 160	110 à 167
Ht-coteaux 8°5 à 10°.		»»» à »»»	» » à »»»
Rosés			
Courants 8 à 9°....	»	»»» à »»»	»»» à »»»
Supérieurs 9 à 10°..	»	»»» à »»»	»»» à »»»
Blancs			
Courants 10 à 11°...	10,00 à 10 fr. 50	150 à 165	»»» à »»»
Supérieurs 10° à 11°5	»	»»» à »»»	»»» à »»»

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Marché de Béziers du 7 avril 1333. — Quelques affaires en petit nombre ont été traitées à des prix de 12 à 15 fr. 50 le degré, suivant qualité et condition de vente.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Béziers : 1.800 hl. 8° 87 francs.
Près Laurens : 180 hl. 8°4 110 francs.

Près Sauvian	:	240 hl.	7°3	80 francs.
Près Fleury	:	800 hl.	9°	115 francs.
Près Puimisson	:	110 hl.	10°2	162 francs.
Près Laurens	:	150 hl.	9°4	135 francs.
Près Cazouls	:	155 hl.	8°5	115 francs.
Près Vias	:	110 hl.	7°7	90 francs.
Près Cazouls	:	280 hl.	7°	70 francs.
Près Béziers	:	2.800 hl.	8°2	130 francs.
Près Béziers	:	500 hl.	8°	90 francs.

Pézenas. — **Cours des vins du** 8 avril 1933 :

Vins rouges, de 6°5 à 8 degrés, de 9,00 à 12 fr. 00 le degré ; vins rosés, de 8 à 9 degrés, 12 à 14 fr. 00 le degré ; vins blancs, de 15 à 16 fr. 00 le degré.

Olonzac. — **Vins rouges**, 8 à 10° 12,50 à 16 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 9 avril 1933 : vins rouges 1932, 8 à 10°, 105 à 165 francs.

Carcassonne. — Chambre de Commerce.— Cote officielle des vins du 8 avril 1933 : de 6 à 7°, de 8,50 à 10 fr. le degré ; de 7° à 10°, de 10,50 à 16 fr.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours. — Observations : situation et cours sans grand changements, toutefois on note quelques demandes.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 31 mars au 6 avril. — Vins du Narbonnais, de 6 deg. 5 à 8 degrés, de 55 à 100 francs ; de 8 à 9 degrés, de 100 à 135 fr. ; de 9 à 10 degrés, de 135 à 165 francs ; moyenne des 9 degrés, 130 fr. Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tout frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.

Alcools : sans affaires, pas de cote.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 8° et au-dessus, de 13,00 à 16 fr. 50 le degré.

Corbières, 9° et au-dessus, de 14,50 à 16 fr. 50 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1932	Cours du 1er avril	Cours du 8 avril
8°.....		7° à 8°	
9°.....	9,00 à 9 fr. 75	de 10,00 à 12 fr. 50	7° à 8°
10°.....	le degré	8° à 9°, 12,50 à 14 fr.	de 10,00 à 12 fr. 50
11°.....		9° à 10°, 14 à 15 fr. 50	8° à 9°, 12,50 à 14 fr.
12 à 13°.....		le degré	9 à 10°, 14 à 15 fr. 50
14°.....			le degré

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins. On nous communique une vente de 1.500 hectolitres de vin rouge de haut degré, à la cave Coopérative de Vingrau, à 16 fr. 50 le degré.

Alcools pas d'affaire signalée.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins.— Marché du 5 avril. — Région : rouge, 5°5 à 10°, 8,50 à 14 fr. 00 l'hecto-degré ; blanc, 9,00 à 14 fr. 00 l'hecto-degré ; rosé, 9,00 à 14 fr. 00 l'hecto-degré.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 1er avril 1933 :

Vin rouge, 1er choix et 2e choix, le degré 13,50 à 15 fr. 50 ; 3e choix, le degré, 11,75 à 13 fr. ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 12,50 à 14 fr. 50 vin de distillerie, »,» à »» fr. »» le degré, propriété.

Oran. — Du 1er avril 1933 :

Vin rouge et rosé, 10° à 10°5, 13,00 à 14 fr. 00 ; 10°5 à 11°5, 14,50 à 15 fr. ; 12 à 13°, 15,50 à 16 fr. ; vin blanc et rosé, »» fr. »».

ALCOOLS

Sète. — Alcools du Midi. — Trois-six garanti pur vin 88 à 90°, 860 à 870 francs l'hecto nu ; trois-six marc 780 à 700 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 775 à 780 fr. Base 100 degrés pris à la distillerie.

Nimes. — Insuffisance d'affaires, pas de cote.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce.* — 11 avril 1933

	Courant	Mai	3 de Mai
Blé.....	94 P.	94,75-95,25 P.	93,50-93,75 P.
Seigle.....	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine	69,50-69,25 P.	71,50 P.	72,50-72 P.

Alger. — 1er avril 1933.

Blé tendre colon, 1er choix, 115 à 114 ; 2e choix, 112 à 113. — Blé tendre marchand, 121 à 122. — Blé dur colon, 1er choix, 117 à 116 ; 2e choix, 110 à 109. — Blé dur marchand, 108 à 109. — Orge colon, 75 à 74. — Orge marchande, 58 à 57. — Orge Maroc logée, 56 à 55. — Avoine, 85 à 84. — Fèves, féverolles 65 a 66 fr. — Foin laitier, 38 à 36. — Foin administratif, 27 à 26. — Paille, 16 à 15.

New-York, 7 avril.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible (62 fr. 93) les 100 kilos ; dur d'hiver n° 2, disponible (68 fr. 10) ; bigarré Durum n° 2, disponible (incoté).

Maïs. — Disponible pour l'exportation (43 3/4).

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 21 ; pour le Continent 3 à 6.

POMMES DE TERRE

En francs aux 100 kilos (entre parenthèses date du mois.

Bourg (Ain) (5), 55 à 65.
Ganges (Hérault) (5), 40 à 50.
Le Vigan (Gard) (5), 45 à 50.
Poitiers (Vienne) (4), 18.

TOURTEAUX

Marseille, 24 mars. — Tourteaux d'arachide décortiquée ordinaire Coromandel : avril, 34 P. ; mai, 34 P. ; juin, 35.50 P. ; juillet, 36.50 P. ; août, 36.75 P. ; sept., 38.50 P ; oct., 39.25 P. ; nov., 40 P.-39. ; déc., 9.25 P. ; janv., 40 N. ; fév., 40 N. ; mars, 40 N.

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 97 à 102 ; Sulfate ammoniaque, 20-21, 97 à 102 ; sulfate potasse, 48,52, 110 à 120 ; chlorure potassium, 48-52, 80 à 87 ; sylvinite riche, 20-22, 26,50 à 31 ; sulfate de cuivre cristal. 98-99, 145 à 155 ; sulfate cuivre neige, 150 à 160 ; sulfate de fer 28 à 32 superphosphate minéral 14, 26,50 à 29,00, logé gare Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 2 au samedi 8 Avril 1933

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1933		1932		1933	1932
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche...	15 0	2.0	11.9	5.2	»	4.3
Lundi.....	14.2	3.8	12.2	5.7	«	2.5
Mardi.....	17.8	5.0	12.1	5 8	»	0.6
Mercredi...	17.0	5.0	11.3	8.6	«	0.6
Jeudi.....	14 4	5.6	13.7	7.0	«	1.8
Vendredi...	12.6	1.8	13.3	6.5	»	6.1
Samedi.....	14.8	4.2	11.4	5.2	«	1.5
Total....					7.5	27.4
Angoulême						
Dimanche..	17.0	3.6	14.5	7.0	«	0.8
Lundi.....	15.2	5.1	11 2	9.0	«	14.4
Mardi.....	18.0	2.1	13.9	7.2	«	1.2
Mercredi...	18 7	3 8	15.8	7.6	«	2.6
Jeudi..	15.0	4.1	15.3	5.9	«	3 1
Vendredi ...	12.7	—1.2	13.9	3.4	«	6.8
Samedi.....	15.5	—2.0	10.9	4.1	«	4.8
Total....					19.9	49.5
Clermont-Ferrand						
Dimanche..	14.4	—2.4	15 4	5.0	trac.	3.3
Lundi.....	14.2	2.6	11.1	8 2	»	7.2
Mardi	16.0	0.0	14 0	6.0	«	2.3
Mercredi...	16.0	0.3	21.0	6.5	«	»
Jeudi	17.0	1.3	17.6	5.7	0.2	8 0
Vendredi...	13 2	2.0	16 0	4.2	«	3.2
Samedi ...	15.0	—5.0	11.0	3.7	«	0.1
Total....					2.9	50.1
Bordeaux						
Dimanche..	15.3	—1.1	16.3	4.0	»	«
Lundi.....	14.3	5.0	10.9	9.6	«	16.2
Mardi.....	18.0	1.0	13 6	7 0	«	4.4
Mercredi...	18 0	1.0	15.9	7.0	«	5.0
Jeudi	16.4	5.4	17.2	4.4	0.2	1.0
Vendredi...	13.0	—0.9	16.9	4.0	«	2.0
Samedi.....	14.9	—2.1	12.6	4.0	«	1.2
Total....					22.7	51.4
Toulouse						
Dimanche..	11.9	5.3	15.7	7.1	0.5	5.2
Lundi.....	13.2	5.4	13 8	8.4	0.7	8.2
Mardi.....	16.4	0.2	12.5	5.8	»	6.0
Mercredi...	18 7	3.3	18.4	6.9	»	«
Jeudi.....	14.3	5.6	18.6	7.7	3.4	0.9
Vendredi...	13 8	4.4	17.7	9.3	»	2.2
Samedi	14.7	0 8	14.9	8.8	«	«
Total....					22.7	70.7
Perpignan						
Dimanche...	12.3	7.0	18.4	7.2	10.0	5.0
Lundi.....	13.7	5.9	14.6	7.5	4.2	«
Mardi.....	17 0	4.8	20.7	6.0	0.1	»
Mercredi...	17.8	6.7	20.7	6 0	«	»
Jeudi.....	20.3	9.7	17.8	6.7	»	«
Vendredi...	16.5	10.1	17.7	9.3	«	»
Samedi.....	18.8	4 8	14.3	8.8	»	«
Total....					108.6	85.8

	TEMPERATURE				PLUIE	
	1933		1932		1933	1932
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche...	18.2	—1.6	13.8	4.6	1.4	«
Lundi.....	19.8	2 5	13.7	6.1	»	6.0
Mardi.....	21.3	1.8	12 4	6.2	»	2 6
Mercredi...	20 1	0.5	15.5	7.0	«	2.9
Jeudi.....	16.2	1.8	14.0	5.0	«	3.8
Vendredi...	12.2	0.0	13.4	3.7	»	6.9
Samedi.....	12.3	3.0	10.6	3.4	»	3.8
Total....					9.6	25.9
Dijon						
Dimanche..	15.7	—1.2	»	»	«	»
Lundi.....	12.9	5 6	13.1	—1.0	»	11.5
Mardi.....	18 2	2.2	«	«	»	7.4
Mercredi...	20.5	3.6	13.0	—3.2	«	0.1
Jeudi.....	18.4	7.0	14.8	4.4	«	14 3
Vendredi...	14.2	4.2	14.0	6.6	«	4.0
Samedi.....	15.5	4.0	16.8	6.0	»	3.5
Total....					18.5	42.1
Lyon						
Dimanche..	12 2	0.2	12.2	5.4	«	1.1
Lundi.....	13.2	5.6	10.5	6 8	«	8.3
Mardi.....	17.3	2.5	13.1	6.5	»	2.3
Mercredi...	18.7	1.6	15.1	5.2	»	«
Jeudi.....	19.2	2 1	13.9	8.0	17.2	13.1
Vendredi...	13 2	5.7	13 5	3.4	«	trac.
Samedi.....	14.4	1 7	14 8	7.2	»	«
Total....					22.8	52.5
Marseille						
Dimanche..	13.7	1.4	15.0	5.8	trac.	9.7
Lundi.....	14.5	6 4	15.0	6.3	3.1	»
Mardi.....	16 2	4.5	15.6	9.1	»	0.3
Mercredi...	17.5	3.2	17.1	3.7	«	«
Jeudi.....	17.2	3.7	11.7	10.2	«	«
Vendredi...	16.7	5 2	16.8	9.0	«	»
Samedi.....	17.3	0.1	15.0	«	«	trac.
Total....					10.5	29.2
Montpellier						
Dimanche..	22.0	4.9	14 9	7.9	»	0.5
Lundi.....	23.4	10.9	15 9	10.9	»	5.7
Mardi.....	26.6	6.9	18.5	7.1	«	«
Mercredi...	26.6	4.1	15.3	8.1	»	»
Jeudi.....	25.2	3.9	15 9	9.1	«	0.8
Vendredi...	24.6	6 9	18.9	6.1	«	»
Samedi	24.0	6.0	15.5	2.5	»	«
Total....					7.5	17.9
Alger						
Dimanche...	»	«	18.3	10.6	«	»
Lundi.....	«	»	23.7	5.1	«	«
Mardi.....	«	«	17 5	9.1	»	«
Mercredi...	»	»	27 9	4.9	»	»
Jeudi.....	«	»	24.2	8.3	»	«
Vendredi...	»	«	20.3	9.3	«	«
Samedi.....	»	»	19.3	11 9	«	«
Total....					«	17.2

Observations. — Printemps. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours